



# Higiene e Segurança Alimentar

paulo@pfigueiredo.org

1

## Programa

1. Contextualização
  - a. Enquadramento histórico
  - b. Áreas científicas associadas
  - c. Conceitos gerais
2. Conceitos de perigo e de risco
  - a. Análise de risco
  - b. Avaliação de risco
  - c. Exposição
  - d. Comunicação do risco
  - e. Ética e segurança alimentar
3. Segurança alimentar no contexto da suficiência alimentar
4. Segurança alimentar e saúde



2

## Programa (cont.)

5. Higiene dos alimentos
  - a. Matérias-primas
  - b. Instalações, equipamentos e utensílios
  - c. Pessoas
6. Critérios e riscos microbiológicos
7. Sistemas e princípios de segurança alimentar
  - a. Pré-requisitos
  - b. Sistema HACCP
  - c. Exemplos de aplicação
  - d. Outros sistemas



3

## Programa (cont.)

8. Gestão da segurança alimentar
  - a. Riscos e controlos na cadeia alimentar
9. Segurança alimentar em casa e serviços de alimentação
10. Legislação e protecção do consumidor
11. Verificação e certificação em segurança alimentar
  - a. Auditorias
12. Gestão total de qualidade



4

## Avaliação

### A. Avaliação contínua

- Resolução de exercícios – 20 %
- Trabalhos apresentados e discutidos em sala – 40 %
- Frequência – 40 % (mín. 9,5 valores)

### B. Exame – 100 %

5

## Bibliografia

- Y. Motarjemi, G. Moy, E. Todd (eds.), Encyclopedia of Food Safety, Academic Press, London (2014)
- FAO/WHO, Codex Alimentarius, Versão Portuguesa (2003), disponível em <http://www.codexalimentarius.net>
- Y. Motarjemi, H. Lelieveld (eds.), Food Safety Management, Academic Press, London (2014)
- C. A. Wallace, W. H. Sperber, S. E. Mortimore, Food Safety for the 21st Century, Wiley-Blackwell, Singapore (2014)

6

